

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(consulte la pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

1. Superficie de apoyo calienta-tazas
2. Llave de abertura vapor
3. Indicador del nivel de agua
4. Cable de alimentación
5. Depósito del agua
6. Emulsionador
7. Tubo de salida vapor
8. Tecla encendido/apagado
9. Tecla salida café/agua caliente
10. Tecla vapor
11. Indicador luminoso encendido / apagado
12. Indicador luminoso OK de precalentamiento efectuado
13. Indicador luminoso función vapor seleccionado
14. Filtro pequeño para café molido 1 dosis o pastillas (si previsto)
15. Filtro grande para café molido 2 dosis
16. Portafiltro para café
17. Tapa para prensar
18. Vaporizador caldera
19. Medidor
20. Bandeja recoge gotas
21. Rejilla apoya tazas
22. Marco para apoya tazas (solamente en algunos modelos)

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido construida para "hacer café exprés" y "calentar bebidas": tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando la cafetera impropia.
- No toque nunca las partes calientes.
- Después de haber desembalado el aparato asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice la cafetera y contacte a personal profesional cualificado.
- No debe dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

- Este aparato debe emplearse exclusivamente para uso doméstico. Otro tipo de uso se considera impropio y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos y no razonables.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, apáguelo sin alterarlo.
- Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.
- La no observación de todo lo mencionado anteriormente puede perjudicar la seguridad del aparato.
- El usuario no deberá nunca sustituir el cable de alimentación de este aparato ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales. Si el cable se estropea, o para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

INSTALACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua y de pilas.
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufe el aparato solamente a un enchufe de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipado con una toma de tierra eficiente. El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de una toma de tierra del equipo.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Extraiga el depósito tirando de él lateralmente y sacando los tubos de aspiración del agua (fig. 1).

Aclárelo y llénelo con agua fresca (fig. 2). Puede controlar el nivel del agua fácilmente gracias a una bolita flotante. Coloque de nuevo el depósito en su alojamiento teniendo cuidado de volver a sumergir los tubos.

De forma más fácil, puede llenar el depósito extrayendo únicamente la parte suficiente para verter el agua directamente con una jarra.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, debe precalentar la cafetera: le aconsejamos por consiguiente presionar la tecla encendido/apagado (fig. 3) por lo menos 15 minutos antes de preparar el café **asegurándose de haber dejado el portafiltro enganchado en la máquina** (asegúrese siempre de que la llave vapor esté cerrada).

Para enganchar el portafiltro, póngalo bajo el vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda (fig. 4), empujelo hacia arriba y al mismo tiempo gire la empuñadura hacia la derecha; para evitar pérdidas de agua; **gire enérgicamente**. Cuando transcurran los 15 minutos, prepare el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, puede proceder también de esta forma:

1. Presione la tecla encendido/apagado (fig. 3) y enganche el portafiltro en la máquina **sin llenarlo con café molido**.
2. Ponga una taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza, en la que preparará el café para precalentarla.
3. Espere hasta que el indicador luminoso OK (fig. 5) se encienda e inmediatamente después presione la tecla de salida café (fig. 6), deje salir el agua hasta que se apague el indicador luminoso OK. A continuación, interrumpa la salida presionando de nuevo la tecla salida (fig. 6).
4. Vacíe la taza, desenganche el portafiltro y elimine el agua caliente contenida en éste.
(Es normal que al desenganchar el portafiltro se produzca una exhalación pequeña e inócua de vapor).

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. Después de haber efectuado el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo precedente, coloque el filtro para café molido en el portafiltro, asegúrese de que el gancho encaje correctamente en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 9. Con las cafeteras que incorporan 2 filtros en el equipamiento, use el filtro más pequeño para preparar un café, y el más grande para preparar 2 cafés.
2. Si quiere preparar solamente un café, llene el filtro con un medidor raso de café molido, aproximadamente 7 g. (fig. 8). Pero para preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidores escasos de café molido (6+6 g. aproximadamente). Llene el filtro gradualmente para no derramar el café molido.

IMPORTANTE: para conseguir un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido en el portafiltro, asegúrese siempre de que el filtro no contenga restos de café molido de la infusión precedente.

3. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 9).

NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café exprés. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida tendrá un color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema y de color claro.

4. Quite el eventual café en exceso del borde del portafiltro y enganche el portafiltro en la máquina: **dándole vueltas enérgicamente (fig. 4) para evitar pérdidas de agua.**
5. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 10). Le aconsejamos calentar las tazas antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente o bien calentándolas sobre la superficie superior durante 15-20 minutos por lo menos (fig. 27).
6. Asegúrese de que el indicador luminoso OK (fig. 5) esté encendido (si está apagado, espere hasta que se encienda), a continuación presione la tecla de salida (fig. 6). Cuando obtenga la cantidad de café deseada, para interrumpir, presione de nuevo la misma tecla (fig. 6).
7. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.

ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no

desenganche nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación.

8. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado con la palanca pequeña correspondiente incorporada en la empuñadura y haga salir el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 11).
9. Para apagar la cafetera, presione la tecla encendido/apagado (fig. 3).

ATENCIÓN: la primera vez que use la máquina, tendrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS UTILIZANDO LAS PASTILLAS (SOLAMENTE PARA LAS CAFETERAS QUE INCORPORAN 2 FILTROS)

1. Efectúe el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ", asegúrese de dejar el portafiltro enganchado en la cafetera.

De esta forma obtendrá café más caliente.

Nota: utilice pastillas que respeten el estándar ESE: éste aparece en los envases con la siguiente marca:



El estándar ESE es un sistema aceptado por los mayores fabricantes de pastillas y permite preparar un café exprés de forma sencilla y limpia.

2. Coloque el filtro pequeño 1 dosis o pastillas en el portafiltro, asegúrese de que el gancho esté correctamente encajado en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 7.
3. Coloque la pastilla centrándola todo lo posible en el filtro (fig. 12). Siga las instrucciones indicadas en el envase de las pastillas para colocar correctamente la pastilla en el filtro.
4. Enganche el portafiltro en la cafetera, girándolo hasta el tope siempre (fig. 4).
5. Efectúe las operaciones descritas en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Prepare el café exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Presione la tecla vapor (fig. 14) y espere que se encienda el indicador luminoso vapor (fig. 5).
El encendido del indicador luminoso OK indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
3. Mientras tanto, llene un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche por cada capuchino,

que desea preparar. La leche debe estar fría a la temperatura del frigorífico (¡no caliente!). A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.

NOTA: le aconsejamos utilizar leche semidesnatada y a la temperatura del frigorífico.

4. Coloque el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
5. Sumerja el emulsionador en el recipiente que contiene la leche (fig. 15), tenga cuidado de que la línea en relieve del emulsionador no quede sumergida (indicada con la flecha de la fig. 16). Gire la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 17 por lo menos una media vuelta. Por el emulsionador sale el vapor que confiere un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el emulsionador en la leche y dé vueltas al recipiente con movimientos lentos y de abajo hacia arriba.
6. Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando la llave vapor en el sentido de las agujas del reloj y contemporáneamente presionando la tecla vapor (fig. 14).
7. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés, preparado previamente. El capuchino está listo: azucare a su gusto, y si lo desea, puede espolvorear un poco de chocolate en polvo sobre la espuma.

Nota: para preparar varios capuchinos, prepare en primer lugar los cafés y monte por último la leche para todos los capuchinos.

Se recomienda no dejar salir vapor durante más de 5 minutos sin interrupción.

IMPORTANTE: limpie siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Haga salir un poco de vapor durante algunos segundos girando la llave vapor (fig. 17). Con esta operación se vacía la leche eventual que pueda haber quedado dentro del tubo vapor.
IMPORTANTE: por motivos de higiene, le aconsejamos efectuar siempre esta operación para evitar que la leche pueda restañar en los circuitos internos de la cafetera.
2. Con una mano sujete firmemente el tubo emulsionador, y con la otra mano, desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo por abajo (fig. 18).
3. Extraiga la boquilla vapor sacándola por el tubo de salida y tirando de ella hacia abajo (fig. 19).

4. Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controle que los dos orificios indicados con las flechas en la fig. 20 no estén obstruidos. Si fuese necesario, límpielos con un alfiler.
6. Monte de nuevo la boquilla vapor, colóquela y gírela enérgicamente hacia la parte superior del tubo vapor.
7. Monte de nuevo el emulsionador, introduciéndolo hacia arriba y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Presione la tecla encendido / apagado (fig. 3) para encender la cafetera. Espere hasta que el indicador luminoso "OK" se encienda (fig. 5).
2. Coloque un recipiente debajo del emulsionador.
3. Presione la tecla salida café (fig. 6) y al mismo tiempo abra la llave vapor: el agua caliente saldrá por el emulsionador.
4. Para interrumpir la salida del agua caliente, cierre dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la llave vapor y presione de nuevo tecla salida café (fig. 6).

Se recomienda no dejar salir agua caliente durante más de 30" sin interrupción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza de las partes externas de la cafetera, apague el aparato, desenchúfelo de la corriente y deje que se enfríe.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

Cada 300 cafés aproximadamente y de todas formas cuando el café sale por el portafiltro goteando o no sale del todo, limpie el portafiltro para el café molido de la forma siguiente:

- Extraiga el filtro del portafiltro.
- Desenrosque el tapón del filtro (fig. 21) en el sentido indicado por la flecha que aparece en el tapón.
- Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empujándolo por la parte del tapón.
- Quite la junta.
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotándolo con un cepillo (fig. 22).
- Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 23).
- Ponga de nuevo el filtro y la junta sobre el disco de plástico siguiendo las indicaciones de la figura 24.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta indicado por

la flecha de la fig. 24.

- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 25), asegurándose de que el gancho esté introducido en el orificio del soporte (consulte la flecha fig. 25).
- Por último, enrosque el tapón.

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Después de preparar 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la forma siguiente:

- Asegúrese de que la cafetera no esté caliente y que esté desenchufada.
- Con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 26).
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 13);
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo. Controle que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario deberá limpiarlos con un alfiler (fig. 23).
- Enjuague el vaporizador bajo el grifo, restregándolo.
- Monte de nuevo el vaporizador de la caldera exprés, tenga cuidado de colocar correctamente la junta.

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

OTRAS LIMPIEZAS

1. No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente el portafiltro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito del agua.

ATENCIÓN: no sumerja nunca la cafetera en el agua durante su limpieza: es un aparato eléctrico.

DESCALCIFICACIÓN

Efectúe una descalcificación de la cafetera después de preparar 200 cafés aproximadamente.

Utilice el producto para eliminar la cal incluido en el equipamiento. Efectúe la operación de la forma siguiente:

1. Llene el depósito del agua con 1 litro de agua.
2. Vierta el contenido del frasco (250 ml) del producto (incluido en el equipamiento) en el depósito. Para las siguientes operaciones de descalcificación, puede comprar el producto en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.
3. Presione la tecla encendido/apagado (fig. 3) y espere hasta que se encienda el indicador luminoso OK.

4. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo del vaporizador de la máquina.
5. Presione la tecla salida café, vacíe la mitad del depósito y de vez en cuando gire la llave vapor y haga salir un poco de solución. A continuación, interrumpa presionando de nuevo la tecla.
6. Deje actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanude la erogación hasta vaciar el depósito completamente.
7. Para eliminar los restos de solución y de cal, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y póngalo en su alojamiento. Presione la tecla salida café y haga funcionar la cafetera hasta que el depósito se haya vaciado completamente.
8. Presione de nuevo la tecla y repita esta última operación de nuevo.

La garantía de la cafetera no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de cal **si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de descalcificación anteriormente descritas.**

Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés.	• Falta de agua en el depósito. • Los agujeros de salida del café del portafiltro están obstruidos. • El vaporizador de la caldera exprés está obstruido.	• Llene el depósito del agua. • Limpie los agujeros de las boquillas del portafiltro. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera"
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	• Portafiltro colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. • Los agujeros de salida del café del portafiltro están obstruidos.	• Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope enérgicamente. • Cambie la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpie los agujeros de salida del café
El café exprés sale frío.	• El indicador luminoso OK exprés no está encendido cuando se presiona la tecla salida café. • No se ha efectuado el precalentamiento. • Las tazas no han sido precalentadas.	• Espere hasta que se encienda el indicador luminoso OK. • Efectúe el precalentamiento siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Precalentamiento de la cafetera". • Precaliente las tazas enjuagándolas con agua caliente.
La bomba produce un ruido alto.	• Depósito del agua vacío.	• Llene el depósito.
La crema del café es clara (baja rápidamente por la boquilla).	• El café molido no está prensado suficientemente. • La cantidad de café molido es insuficiente. • Moledura del café gruesa.	• Prese más el café molido. • Aumente la cantidad de café. • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es de color oscuro (el café baja lentamente por la boquilla).	• El café molido está prensado excesivamente. • La cantidad de café molido es elevada. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Moledura del café demasiado fina.	• Prese menos el café. • Disminuya la cantidad de café molido. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera café exprés". • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
El café tiene un sabor ácido.	• El aclarado después de la descalcificación no ha sido suficiente.	• Después de la descalcificación, enjuague la cafetera siguiendo las instrucciones contenidas en el capítulo "Descalcificación".
No se forma la espuma de la leche mientras se hace el capuchino.	• La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio.	• Utilice siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador.